

グルメイベント誘致でまちおこし



おくむら しんたろう
奥村 慎太郎
うんぜん
雲仙市長(長崎県)



ひおき としあき
日置 敏明
くじょう
郡上市長(岐阜県)



はらだ ひでゆき
原田 英之
ふくろい
袋井市長(静岡県)



こばやし つねよし
小林 常良
あつぎ
厚木市長(神奈川県)

司会・コーディネーター
ほそかわ たまお
細川 珠生
ジャーナリスト

Ｂ１グランプリやテレビ番組のケンミンショーなどで地域独自のオリジナルグルメに注目が集まっている中、ご当地グルメを地域活性化の推進剤につなげようとする都市自治体が増えていきます。その有効手段として、注目されているのがグルメイベントの誘致です。

今回の座談会では地域に根付くオリジナルグルメを生かし、グルメイベントを誘致し、まちおこしや知名度アップにつなげる取り組みを行う小林常良・厚木市長、原田英之・袋井市長、日置敏明・郡上市長、奥村慎太郎・雲仙市長に、ご当地グルメのめぐみ方、グルメイベント開催までの苦労、その効果、今後の抱負などについてお話しいただきました。

(本文中の役職名・敬称は一部省略しています)。

首都圏では初めての開催ということもあり、2日間で43万5千人もの人が訪れました。



小林 常良
厚木市長(神奈川県)

ご当地グルメ誕生の経緯は？

細川 全国の地域に根差したB級グルメの頂点を競うBー1グランプリが全国的に注目を集めるなど、今まさにご当地グルメブームです。手ごろな値段で楽しめるということもあり、各メディアにも頻繁に取り上げられるようになりました。

本日は、それぞれグルメイイベントを開催し、成功した都市の市長にお集まりいただきました。また、その前提として、いずれの都市もご当地グルメを生み出し、まちおこしに生かして

小浜地区では、大正時代からちゃんぽんを食べる文化がありました。とはいっても、皆さんが思い浮かべる長崎のちゃんぽんではありません。小浜のちゃんぽんは、それとは別に、湯治客が、自ら食材を持ち込んで、自分好みにつくったのがルーツになっており、地域の郷土食として独自の発展を遂げてきました。

この郷土食を何とかまちおこしに活用できないかと、わが市でも取り組みをスタートさせ、「麺は極太でとても長いこと」「スープはあっさりとして最後までおいしく飲み干せること」「地元の新鮮食材をたっぷり使用すること」を基準に、新しく「小浜ちゃんぽん」として売り出すことにしました。

各地で盛り上がったグルメイイベント

細川 各都市とも、地域の材料や食文化を生かしながら、新しくグルメを開発し、人気を得たという共通点があるのですね。では、新たに開発したご当地グルメを生かして、どのようなイベントを行ったのか、お話しください。

小林 厚木市では、平成22年の9月18日、19日の両日にわたって本市の3会場を舞台に第5回Bー1グランプリを開催しました。全国的にも有名なイベントですが、首都圏では初めての開催ということもあり、2日間で過去最高の43万5千人もの人が訪れました。第3回の久留米大会で優勝してから、すぐに誘致活動を展開し、今回の開催にこぎつけることができました。

原田 袋井市では、平成21年の5月に、サッカーワールドカップでも使われたエコパスタジアムで、「全国B級グルメスタジアム」を開催し

きたという共通点もあります。それでは、まずそれぞれのご当地グルメのご紹介からお願いします。

小林 厚木市のご当地グルメは「厚木シロココ・ホルモン」です。「地域の食をまちづくりを生かさそう」と、商店会連合会を中心にした市民有志により「厚木シロココ・ホルモン探検隊」が結成され、その活動から全国に知られることになりました。

厚木市では昭和20年ごろから養豚業が盛んになり、市内に食肉センターが設置されていたこともあり、新鮮な豚肉並びに内臓の流通が豊富で、以前から豚のホルモン焼きは市内でもポピュラーな食べ物でした。この厚木シロココ・ホルモンも、豚の大腸を焼いた料理ですが、ただし普通のホルモン焼きとは一味違います。通常、ホルモン焼きは、腸を割いて、一度ポイルしたものを焼きますが、これは、管状のまま、しかも生の状態のものを一口大に切って網焼きにします。外側の皮が収縮してココロコに焼き上げられて、ジューシー感は抜群です。初出場の第2回Bー1グランプリではいきなり5位を記録し、翌年の第3回には優勝（ゴールドグランプリ）するなど、高い評価を得ています。

原田 わが市でも、厚木市と同様に、Bー1グランプリには第2回から出場しています。そんなわれわれのご当地グルメは、袋井宿「たまごふわふわ」。沸騰しただし汁によくかくはんした卵を流し入れ、だし汁の蒸気でふんわりと蒸し固めたシンプルなメニューです。元祖茶碗蒸しといった感じでしょうか。名前は実に変わっていますが、その由来は200年以上前までさかのぼることができる、れっきとした江戸時代

ました。全国の著名なB級グルメにもご登場いただいたおかげで話題を生み、訪れた人は2日間で16万5千人。会場は、まちの人口のおよそ2倍の人でにぎわいました。

また、本市は、法多山尊永寺の厄除けだんごが有名です。それを生かして、平成19年より毎年開催しているのが、全国の名物だんごを集めた「全国だんごまつり」。これも市内外からおよそ2万人もの人が訪れる、人気のイベントです。

「あのまちはいつも面白いことをやっている」という前向きで、楽しいイメージを醸成したい。



原田 英之
袋井市長(静岡県)

の名物料理です。実際、1813年に東海道沿いにある袋井宿の太田脇本陣で、大阪の豪商が朝食にこの料理を口にしたとの記録も残っているようで、当時は武士や豪商が好むセブ料理だったといえます。それを観光協会の会員が文献から調べたのをきっかけに、袋井市の新名物として、現在によりみがえらせました。

日置 郡上市では近年、地域独自の料理をさまざまに開発していますが、中でも力を入れてきたのが「奥美濃カレー」です。調理師会や商工会などが中心となり、「何とか地域のおいしい名物料理をつくらうじゃないか」との機運が高まったのが平成16年ごろ。それから1年間かけて開発しました。最終的に決まったコンセプトは、地域産の食材を使い、昔から伝承されている地味噌を隠し味に使うこと。そして、愛情込めてお客さまに提供することというものでした。

現在では市内で26店が、このコンセプトを守りながら、それぞれ独自のカレーを提供し、市内外の方々に楽しんでもらっているほか、皆さんと同様、Bー1グランプリにも出場しています。

奥村 雲仙市の温泉地として名高い



日置 平成20年には郡上市内も通る、東海地方と北陸地方を縦断する高速道路「東海北陸自動車道」が全線開通しました。その翌年、開通1周年を記念して郡上市で開催したのが「食の祭典inぎふ郡上」です。東海北陸自動車道沿線のまちの名物料理を集めたグルメイイベントで、本市からも奥美濃カレー、鶏肉を味噌やしょう油で味付けして季節の野菜と炒めた「めいほう鶏ちゃん」、清流長良川がはぐくんだ鮎料理など、たくさん料理が出場しました。厚木市や袋井市に比べたらまだまだですが、2日間で約3万4000人もの人においでいただき、大いに自信になりました。

奥村 雲仙市では平成21年7月に、九州のご当地グルメ18団体を一堂に会した「九州ご当地グルメコンテストin雲仙」を開催しました。いわばBー1グランプリの九州版といった大会です。ただ残念なことに、ちょうどこの日に合わせたかのように、集中豪雨に見舞われてしまい、中断を余儀なくされました。結局、実施できたのは数時間に過ぎませんでした。それでも、約5000人もの方にこのイベントに訪れていただきました。スタッフたちも、雨や風にまみれながらも、得難い経験をしたと思います。

イベントの成功は地域に何をもちたらしめた？

細川 グルメイイベントは驚くほどの集客力があるのですね。改めてお聞きして驚きました。では、グルメイイベントを開催して、どのような効果がありましたか。

小林 まず何と言っても経済的な効果です。Bー1グランプリの2日間で、チケットの売上



奥村 慎太郎
雲仙市長(長崎県)

B-1グランプリで優勝して、ブランド力を高め、島原半島にお客さんを呼び込みたい。

実はこの3900人のボランティアの3分の1は市の職員です。全国からお客さまが来るのだからと、グランプリの100日前から、「おもてなし運動」を展開した成果ですね。最初は意欲的でなかった職員たちも、積極的におもてなし活動に尽力してくれました。元来、行政の仕事はおもてなしの心が大事ですが、その原点に立ち返ることができた機会でもありました。

奥村 雲仙市でも、調理師会、J.A、商工会、

経済効果はもちろんですが、このような市外から訪れた方々に、少しでも郡上らしい食を味わってもらいたいと考えています。それが市の魅力をさらに倍加することにつながるはずです。

日置 郡上市も夏は郡上おどり、冬はスキーと、観光資源はたくさんあります。さらに近年はグリーンツーリズムにも力を入れており、これらを合わせて年間に約600万人が市を訪れます。

ただで1億2000万円。そのほかの波及効果も含めると36億円にもなると試算されました。

原田 私も経済効果は大きいと思います。袋井市は夏の花火大会には40万人を超える人が訪れますが、花火大会ではあまり地域にお金は落ちません(笑)。グルメイイベントの方がはるかに経済的な効果は高いと思います。やはり、食は人間の本能に基づいたものですから、皆さんのお財布のひもも緩くなるのかもしれない。

奥村 まだ明確に効果といわれるものは出てきていませんが、雲仙市では観光の活性化を一番の狙いとしています。雲仙市は元来、観光が基幹産業で、かつては修学旅行をはじめ、団体旅行を多く受け入れていました。しかし、近年は修学旅行のルートも沖繩が主流になり、本市を訪れる観光客は急激に減少しています。

だからこそ、ご当地グルメを観光面で生かしたい。それもただグルメイイベントを誘致するだけではなく、宿泊に結び付けられればと思っています。昼間はビールを片手にちゃんぽんを食べ、夜は市内の温泉に入ってゆっくり休んでもらう。現状ではまだまだですが、そのような観光の在り方を定着させたいですね。



日置 敏明
郡上市長(岐阜県)

多くの人を巻き込み、大きな流れをつくるのは、やはり意欲的な「個人」の力です。

そのためにも、ご当地グルメのメニューを増やすことはとても大切です。そこで2回目の「食の祭典inぎふ郡上」においては、新しい食の開発、その芽を探す試みとして、郡上市の代表として出場する料理を選ぶ予選会を行いました。爆発的な人気を呼ぶ料理をつくれれば最高ですが、地道に息の長い活性化のツールとして、地元食材を生かした料理を大事にはぐくんでいければと思います。

旅館協会など、各関係機関と連携しながら取り組みを進めています。その核となっているのが行政です。皆さんの都市に比べて、確かに現段階では行政主導の面が強いかもしれませんが、最初に盛り上げるのは行政の役割だと、私は考えています。少しずつ成功体験を重ねながら、ボランティアや民間の人たちともネットワークを広げていきたいと思っています。

小林 振り返ってみると、このような地域を挙げた活動を展開するに当たっては、最初に中心になって動く人の存在が大切だと思います。厚木市では、それが活動のコアメンバーである「厚木シロコロ・ホルモン探検隊」の隊長さんでした。当初はまちの中からも「ホルモンなんてどこでもあるんだから、どうせ売れっこない」という批判が大きかったものの、この個性の強い隊長は全く動じることなく、強い思いで頑張り抜いてくれました。その頑張りがあったからこそ、B-1グランプリで優勝もできたし、本市でのB-1グランプリの開催やそれに伴うまちの活性化も実現できたと思います。

奥村 厚木市には隊長がいるとのことですが、私どものところには、「ちゃんぽん番長」がいます。この人間は市の職員ですが、個性が強く、とにかく食いっぷりがいい。学生服を身にまとい、テレビカメラの前でも、ひたすら小浜ちゃんぽんをうまそうに食べる。それが地元で話題に上ったのが、そもそもの始まりだったと、今、思い出しました(笑)。

原田 やはり最初に火を付ける人の存在が大切ですね。袋井市でも、最初に「たまごふわふわ」に関する文献を探してくれた人がいなかったら、その後の展開はありませんでした。現在で

市民総出のおもてなし体制

細川 このような大きな地域イベントを行うとなれば、さまざまな人、主体の協力・連携も不可欠でしょう。それぞれ、どのような体制を築き、準備されたのか、教えていただけますか。

原田 袋井市の場合は、行政はごみの後始末などに参加しますが、あくまでも中心となって活動するのは、観光協会や商工会議所、さらには市民ボランティアであるイベントサポーターなどです。彼ら民間の人たちが企画から運営まで、そのほとんどを担っています。

このような活動は楽しくないと続きませんが、皆さん意欲的に、さらにやりがいを感じながら立ち働いてくれているようです。それが嬉しいですね。

日置 私どもも実行委員会が中心となって大会を運営しています。参加する団体も調理師会、観光協会、観光連盟、商工会、農協、漁協、市など非常に幅広い。各民間団体が連携して、対応しています。PR活動も実行委員会がキャラクター隊を組んで、名古屋まで出掛けて街頭で行ったり、新聞社を訪問したり、積極的に動いてくれました。

小林 今回のB-1グランプリでは、市を挙げたおもてなし体制をつくることのできたのが収穫でした。期間中に活動してくれたボランティアは3900人。仮設トイレから出てきたお客さまに、おしほりを手渡す。ガイド役はお客さまが行きたい場所まで案内する。ごみの後始末を徹底して行う。ボランティアの皆さんがそのような行き届いた対応をしてくれたことも、成功の一因だったと思います。



は食べられていない料理だったわけですから、いわばゼロから、まちおこしの種を生み出したわけです。その意義は大きいと思います。

日置 運動体として、多くの人を巻き込み、大きな流れをつくるのは、やはり意欲的な「個人」だと思います。郡上市の場合、それが調理師会の会長でした。奥美濃カレーの開発も、彼の熱意やリーダーシップなしには実現できなかったと思います。残念ながらお亡くなりになりましたが、その遺志を引き継ぐ人が現れ、今ではあらゆる主体による総参加体制が築かれています。

イメージの向上につながるグルメイイベント

細川 それでは最後の質問です。グルメイイベントの開催などで培ったものを、今後どのように生かしていくのか、今後の目標についてお話しください。

奥村 雲仙市からは今回初めて厚木市で開催されたB-1グランプリに参加しました。参加したスタッフからは、「厚木シロコロ・ホルモンには、お客さんが何時間も並んでいる。それなのに誰も文句一つ言わない。これこそ、ブラン



細川 珠生
(ジャーナリスト)

ド力の差だなと実感した。やはりブランドとして確立しなければだめだ」という意見が聞かれました。

では、どうしたらブランド力をつけられるか。それこそ、B-1グランプリで優勝して話題にならないといけない。「日本一」でなければ意味がない。それくらいの強い気持ちと、明確な戦略を持って、取り組んでいきたいと思っています。島原半島に多くのお客さん呼び込むことを最終目標に、厚木シロココ・ホルモンに負けないぐらいのインパクトがあるご当地グルメを新たに作りたいと思います。

日置 郡上市でも、B-1グランプリに出場したスタッフが、いい刺激を受けて帰ってきましたよ。「よし、この次は狙ってやる」という感じで、ますます意欲的になってきた。これからの研究・取り組みに大いに期待しています。

また、私としては、これまで2回開催したグルメイベント「食の祭典inぎふ郡上」をこれからもしっかりと定着させていきたいと考えています。もちろん、毎年同じことを行うだけでは飽きられてしまいます。そこで、第2回ではお話ししたように予選会を実施したほか、「国(食)

盗り合戦」と称して、参加いただく自治体へ、武者の格好をした関係者が、「参戦依頼状」を届けるなど、新しい趣向も凝らしました。おかげさまで、第1回より5000人も入場者数が増えました。次回は、若い関係者が知恵を絞るようをお願いしています。より斬新な企画が出てくることを期待したいと思います。

小林 B-1グランプリを本市で開催したおかげで、取材は開催した2日間だけでなくテレビ、新聞、雑誌などを含めて200件を超えました。これまでは基地はないのに「基地のまち」というイメージが強かった厚木市ですが、メディアに取り上げてもらったおかげで、ブランド力やまちのステータスも向上したのではないかと思っています。

これからは、B-1グランプリで優勝した仲間たちと、各地でイベントを行うなど、次なる戦略を考えている段階です。ご当地グルメで培ったネームバリューを、ぜひよい形で生かしていきたいと思っています。

原田 地域活性化のためにはイメージ戦略はとても大切だと思います。袋井市には、古利なども多く、お坊さんの日常生活を体験する「三日坊さんの旅」など、観光メニューも豊富にあります。このような観光資源とご当地グルメをうまく組み合わせるなど、新しい話題を次々と提供していきたい。そうして「あのまちはいつも面白いことをやっている」という前向きで、楽しいイメージを醸成していきたいと思っています。

細川 観光などである地域を訪れると、必ず地域ならではの食を楽しむものです。その土地にしかないもの、その地域独自の料理は、観光の面でも大きな資源であるし、地域そのものの魅

力が高めるツールでもあるでしょう。

独自のグルメを市民とともに開発し、売り出し、グルメイベントで集客を図り、まちのイメージを上げる。食を通じたこのようなまちおこし活動は、新しい地域活性化策として、これからさらに注目を集めるのではないかと思います。

これからも、グルメイベントを展開し、地域を、ひいてはこの国を元気にし、盛り上げていきたいきたいと思います。

(平成22年11月18日、全国都市会館にて実施)

本コーナーは隔月掲載となります。今回は3月号に掲載予定です。

